

**Program zajęć Akademii Bristolu dla nauczycieli akademickich
Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, SGGW w Warszawie**

Lp.	Temat zajęć	Wykładowca	Wymiar godzin
1	Wyposażenia technicznego kuchni hotelowej,	Michał Tkaczyk	2 h
2	Budowanie zespołu i zarządzanie zasobami ludzkimi w departamencie F&B (Food & Beverage), Szkolenia i rozwój pracowników	Aleksandar Zivkovic	2 h
3	Budowanie zespołu i zarządzanie zasobami ludzkimi w dziale kuchni. Szkolenia i rozwój pracowników	Michał Tkaczyk	2 h
4	Wyposażenie techniczne sali konsumenckiej z uwzględnieniem rodzaju realizowanych usług: śniadania, koktajl bar, bankiety, room service.	Aleksandar Zivkovic	2 h
5	Food cost. Tworzenie menu	Michał Tkaczyk	2 h
6	Rodzaje serwisu ze szczególnym uwzględnieniem gości VIP, formy obsługi ze względu na rodzaj zamówienia. Konferencje, bankiety - od organizacji do operacji.	Aleksandar Zivkovic	2 h
7	Marketing usług gastronomicznych i hotelarskich	Marta Krzemińska	2 h
8	Obsługa gościa. Trudne sytuacje/reklamacje ze względu na profil gościa (VIP). Badanie satysfakcji.	Piotr Madej	2 h